

SECONDI PIATTI

# Guiso de carne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Sud America / Argentina*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *25 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

POLPA DI MANZO 400 gr  
POMODORI maturi - 300 gr  
PISELLI secchi e lessati - 150 gr  
RISO 150 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½  
bicchieri  
CIPOLLE 1  
PEPERONI VERDI 1  
CUMINO  
ALLORO 2 foglie  
PEPERONCINO IN POLVERE  
SALE  
FORMAGGIO grattugiato -

# PREPARAZIONE

- 1 Tritate grossolanamente la carne e insaporitela nell'olio, mescolatevi la cipolla tritata e il peperone a quadratini e rosolate il tutto per un paio di minuti.



- 2 Unite all'intingolo una foglia d'alloro, un cucchiaino di semi di cumino e il peperoncino pestato.



**3** Aggiungetevi il riso e rimestate finché divenga trasparente; alla fine unire la polpa spezzettata dei pomodori, tre bicchieri d'acqua e sale.





- 4 Lasciate cuocere il composto per 1/4 d'ora, ben coperto, rimestandolo di tanto in tanto; alla fine unite i piselli cotti, rimestate e spegnete il fuoco, coprite e fate riposare per 5 minuti.



- 5 Servite caldo, con formaggio grattugiato.